D

Bedienungsanleitung Einkochautomat

BIELMEIER®

(D) INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise 5

Allgemeine Informationen 5

Wichtige Hinweise
zum Gebrauch des Geräts 6

Bitte beachten Sie
- bei Edelstahl-Ausführung 6
- bei Kunststoff-Ausführung 6

Thermostat 6
- Temperatureinstellung 6
- Thermostat-Einstellung „Kochen“ 6
- Thermostat-Einstellung „Entsaften“ 6

Einkochvollautomaten mit Zeitschaltuhr .. 7

Einkochautomaten mit Auslaufhahn 7

Reinigen 7

Wissenswertes zum Einkochen 7

Einkochen – So funktioniert‘s! 7
- Einkochtabelle 8

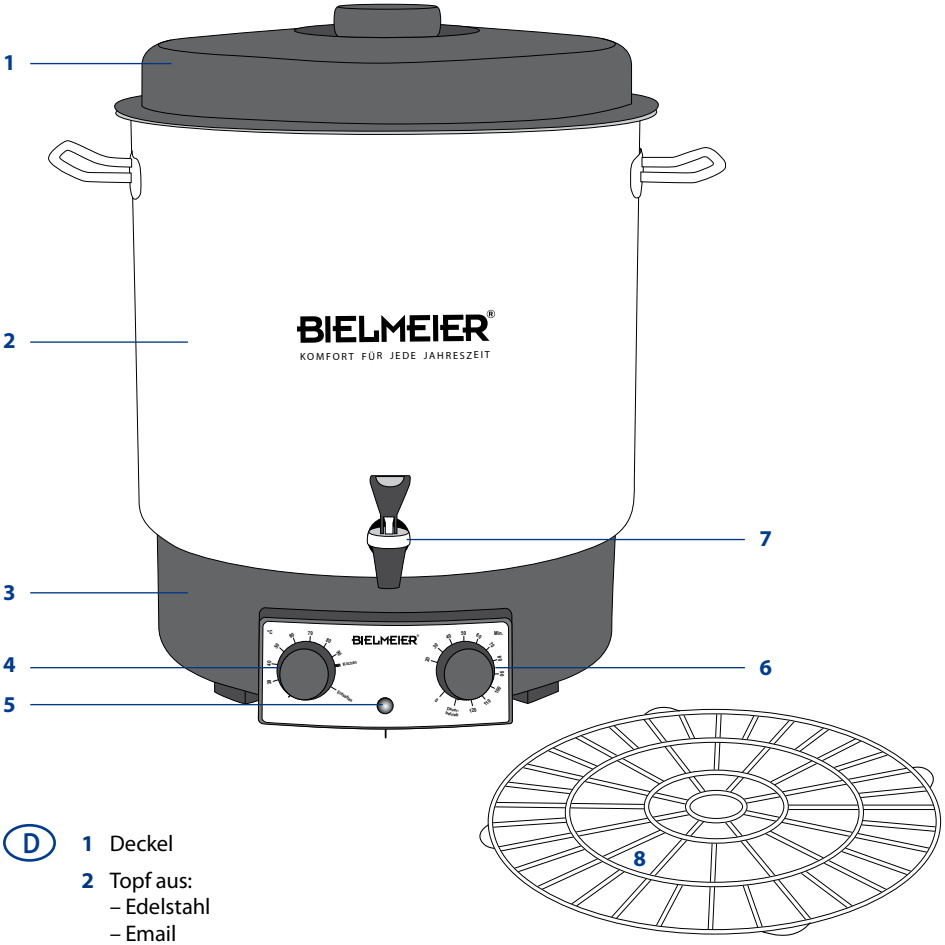
Entsaften 9

Kurz für Sie zusammengefasst 9

Der Umwelt zuliebe bitte beachten 9

Rezepte 10

(D) EINKOCHVOLLAUTOMAT

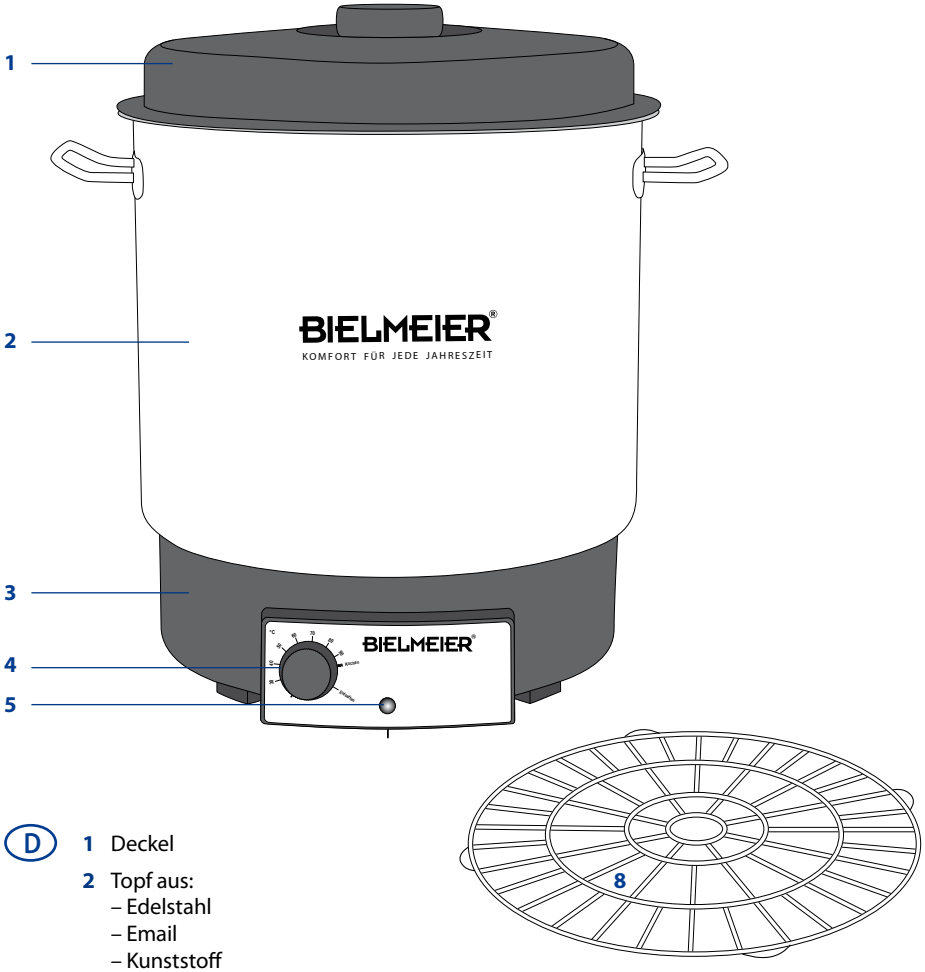


(D)

1 Deckel
2 Topf aus:
– Edelstahl
– Email
– Kunststoff
3 Unterteil mit Heizelement
4 Thermostatregler
5 Kontrollleuchte
6 Synchronzeitschaltuhr
7 Auslaufhahn
8 Einlegerost

WEEE-Reg.-Nr.: DE30751975
Lizenz Nr.: 5452569

D EINKOCHAUTOMAT



D

1 Deckel

2 Topf aus:
– Edelstahl
– Email
– Kunststoff

3 Unterteil mit Heizelement

4 Thermostatregler

5 Kontrollleuchte

8 Einlegerost

GEBRAUCHSANWEISUNG

für alle BIELMEIER Einkochautomaten, Einkochvollautomaten und Glühweinautomaten

CE Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 73/23 EWG.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Sicherheitsgesetz. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen BIELMEIER Einkochautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten:

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.**
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  – die Zuleitung beschädigt ist,
  – das Gerät sichtbare Schäden aufweist,
  – das Gerät heruntergefallen sein sollte.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät bzw. Zuleitung, lassen Sie das Gerät von einem Fachmann oder dem Kundendienst prüfen.
- Das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Wickeln Sie die Zuleitung vollständig ab.
- Das Gerät muss auf eine stabile, ebene und freie Fläche gestellt werden.
- Stellen Sie Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen.
- Füllen Sie vor dem Einschalten Wasser ein.
- Füllen Sie den Behälter bis maximal 4 cm unterhalb des Kesselrandes. Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen.
- Lassen Sie die Zuleitung nie herunterhängen.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  – bei Störungen während des Betriebes,
  – vor jeder Reinigung und Pflege,
  – nach dem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Fassungsvermögen: Der BIELMEIER Einkochautomat fasst 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Das Gerät ist vielseitig verwendbar: Einkochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Kochen*, Aufwärmen*, Blanchieren von Gemüse* usw.

Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam und unter ständigem Rühren erwärmt werden.*

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Lassen Sie das Gerät dann gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird. Es besteht ansonsten Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch bei Email-Geräten die Oberfläche beschädigt werden.

Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich aber nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 6 Liter Wasser – Thermostatregler (4) auf Entsaften stellen – einmal auskochen.

* *Geräte aus Kunststoff sind aufgrund ihres offen liegenden Heizelements hierfür nicht geeignet.*

WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTES

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters sorgfältig reinigen. Bitte beachten Sie hierzu den Abschnitt „Reinigung".
- Füllen Sie vor dem Einschalten Wasser ein.
- Überfüllen Sie den Wasserbehälter nicht! Befüllen Sie den Kessel maximal bis 4 cm unterhalb des Behälterrandes. **Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen.**
- **Vorsicht!** Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- **Vorsicht,** das Gerät wird im Betrieb heiß!

  Fassen Sie daher
  - **Edelstahl-Geräte** nur mit wärmeisolierenden Topflappen an den Griffen an,
  - **Email-Geräte** nur an den isolierten Griffen an,
  - **Kunststoff-Geräte** nur am Griffrand an.
- **Transportieren Sie das Gerät nur in kaltem Zustand!**

BITTE BEACHTEN SIE

- **bei Edelstahl-Ausführung:**

  Die Edelstahlgriffe sind nur für den Transport des Einkochautomaten im kalten Zustand gedacht.

  Platzieren Sie Ihr Gerät da, wo Sie es auch verwenden wollen. Stellen Sie die Einkoch-Gläser ein und befüllen Sie das Gerät mit Wasser, wie in **Abb. 1** angegeben. Stecken Sie erst dann den Stecker in eine geerdete Steckdose.

- **bei Kunststoff-Ausführung:**

  Das Gerät ist ausschließlich zum Einkochen von Lebensmitteln, zum Entsaften und zur Zubereitung von heißen Getränken gedacht. **Es ist nicht dafür geeignet dickflüssige Lebensmittel direkt im Gerät zu erwärmen bzw. zu kochen.**

  Im Gegensatz zu den Email- bzw.- Edelstahl-Geräten ist der Boden des Kessels nicht geschlossen, **die Heizspirale liegt offen.**

Vorsicht! Verbrennungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung!

THERMOSTAT (4)

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgerüstet. Der Thermostatregler **(4)** ist von ca. 30°C bis zum Kochpunkt stufenlos einstellbar. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich.

Temperatureinstellung

- Drehen Sie den Thermostatregler **(4)** nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur-Stufe zurück.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostatregler **(4)** ganz nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn, drehen und Stecker ziehen.

Thermostat-Einstellung „Kochen"

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage des Standortes abhängig.

Wird also der Thermostatregler **(4)** am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig und es entsteht eine starke Dampfbildung. D. h. Wasserverlust im Gerät und Energieverschwendung.

Sie können die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht herausfinden, wenn Sie wie folgt vorgehen:

1. Thermostatregler **(4)** im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Kochen-Markierung drehen.
2. Kochpunkt des Wassers abwarten.
3. Thermostatregler **(4)** langsam nach links drehen bis sich der Thermostat ausschaltet. Das Siedegeräusch wird leiser und es bildet sich weniger Dampf. In dieser Thermostateinstellung wird die Heizung automatisch ein- und ausgeschaltet.

Thermostat-Einstellung „Entsaften"

Der BIELMEIER Einkochautomat eignet sich bei Verwendung des BIELMEIER Entsafteraufsatzes BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Natürlich können Sie auch einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz verwenden (wichtig: Durchmesser 35 cm).

Für den Entsafterbetrieb besitzt der Thermostatregler **(4)** zusätzlich eine Markierung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

EINKOCHVOLLAUTOMATEN MIT ZEITSCHALTUHR (6)

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr **(6)** eingebaut. Diese Zeitschaltuhr **(6)** hat 2 Betriebsarten:

1. Dauerbetriebsstufe (Drehknopf nach links entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht).
2. Automatikbereich, stufenlos einstellbare Zeit von 20 – 120 Minuten (Drehknopf nach rechts im Uhrzeigersinn gedreht).

In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften oder zum Warmhalten von Speisen*/Getränken (länger als 2 Stunden).

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Thermostatregler **(4)** auf die entsprechende Temperatur gemäß Einkochtabelle.

Den Drehknopf der Zeitschaltuhr **(6)** stellen Sie auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Kontrollleuchte **(5)** leuchtet.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr **(6)** automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück. Nach Ablauf der Zeit erlischt die Kontrollleuchte **(5)**.

EINKOCHAUTOMATEN MIT AUSLAUFHAHN (7)

Sie können dünne Flüssigkeiten durch den Auslaufhahn **(7)** entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen* empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes, z. B. mit einem Stopfen, abzudichten.

REINIGEN

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker außen feucht ab und waschen es innen aus. Etwa auftretende Kalkrückstände können Sie mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker von Zeit zu Zeit beseitigen – anschließend mit klarem Wasser auskochen!

Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn **(7)** mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

* *Geräte aus Kunststoff sind aufgrund ihres offen liegenden Heizelements hierfür nicht geeignet.*

WISSENSWERTES ZUM EINKOCHEN

Vorab sei gesagt: gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert! Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime; gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.

Nur … der Einkoch-Topf ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! BIELMEIER Einkochautomaten bringen Ihnen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

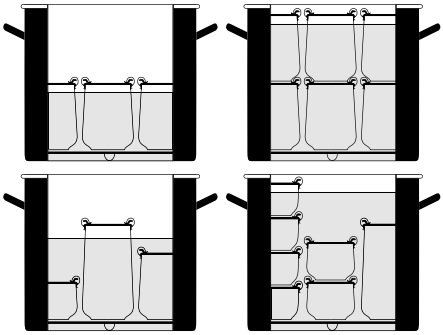
EINKOCHEN – SO FUNKTIONIERT'S!

Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und optimal gereift sein.

- Waschen Sie Obst und Gemüse unzerkleinert und lassen Sie es abtropfen.
- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.
- Reinigen Sie Gläser, Dosen und Flaschen zuerst sorgfältig mit heißem Spülwasser. Spülen Sie sie anschließend klar nach und lassen sie auf einem sauberen Tuch abtropfen.
- Prüfen Sie alle Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Verschlüsse ebenfalls sorgfältig mit heißem Spülwasser und lassen Sie sie bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen.
- Verwenden Sie keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe und Gummikappen.
- Befüllen Sie die Gefäße wie folgt:
  - grundsätzlich das Einkochgut nur bis maximal 2 cm unter den Rand füllen,
  - bei breiartigem Einmachgut (z. B. Apfelmus) 3 – 4 cm bis zum Glasrand frei lassen,
  - bei Wurst aller Art, das Gefäß nur ¾ füllen,
  - bei nachquellendem Einkochgut (z. B. Kuchenteig) nur bis zu ½ Glashöhe füllen.
- Beachten Sie bitte auch die jeweiligen Hinweise beim Gläserkauf.

- Verschließen Sie die Gefäße fest mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern.
- Stellen Sie die Gläser immer auf den Einlegerost **(8)**. Sie können auch unterschiedlich hohe Gläser verwenden.
- Die Gläser sollen zu ⅔ bis ¾ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.

  Die optimale Wasserfüllhöhe wird in den Beispielen der **Abb. 1** sichtbar.



(Abb. 1)

- Beim Einsetzen der Gläser soll die Wassertemperatur etwa gleich der Gläsertemperatur sein. Dies spart Energie und Zeit.
- Setzen Sie den Deckel auf den Kessel.
- Stecken Sie das Gerät ein. Entnehmen Sie die Einkochtemperatur und -zeit dem Rezept bzw. Einkochbuch und stellen sie bei Ihrem BIELMEIER Einkochautomaten ein.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit. Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Entnehmen Sie nach Ablauf der Einkochzeit die Gläser. Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern. Dosen müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden.
- Eingemachtes bewahren Sie am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen usw. (Datum und Inhalt).
- Wie und auf welche vielfältigen Arten Sie Obst, Gemüse, Fleisch etc. einkochen können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern. Sehen Sie hierzu auch unsere Rezeptbeispiele auf S. 10.

Einkochtabelle

Obst	Temp.	Zeit.
Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Apfelmus	90° C	30 Min.
Birnen	90° C	30 Min.
Erdbeeren	75° C	25 Min.
Heidelbeeren	85° C	25 Min.
Himbeeren	80° C	30 Min.
Kirschen	80° C	30 Min.
Mirabellen	90° C	30 Min.
Pfirsiche	90° C	30 Min.
Aprikosen	90° C	30 Min.
Rhabarber	kochen	30 Min.
Stachelbeeren	80° C	30 Min.
Zwetschgen	90° C	30 Min.

Gemüse	Temp.	Zeit
Blumenkohl	kochen	90 Min.
Bohnen	kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	kochen	90 Min.
Erbsen	kochen	120 Min.
Essig-Gurken	90° C	30 Min.
Karotten	kochen	90 Min.
Möhren	kochen	90 Min.
Kohlrabi	kochen	90 Min.
Kürbis	90° C	30 Min.
Rosenkohl	kochen	120 Min.
Spargel	kochen	120 Min.
Wirsing	kochen	120 Min.
Tomaten	90° C	30 Min.

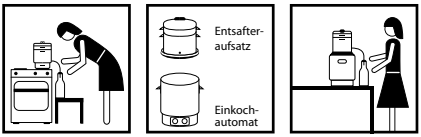
Fleisch	Temp.	Zeit
Bratenstück, vorgebraten	kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	kochen	75 Min.
Wild, Geflügel, angebraten	kochen	75 Min.
Schnitzel, Koteletts, angebraten	kochen	75 Min.
Wurstmasse	kochen	120 Min.

Hinweis: Diese Angaben sind Richtwerte. Die Zeiten gelten erst ab dem Erreichen der jeweiligen Temperatur. Großmutters Rezepte behalten auch bei Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten ihre Gültigkeit.

ENTSAFTEN

Sie benötigen hierfür den BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) oder einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz mit einem Durchmesser von 35 cm.

- Füllen Sie in den Einkochautomaten **mindestens 6 Liter Wasser.**
- Setzen Sie den Entsafteraufsatz, wie in nachstehender Skizze gezeigt **(Abb. 2)**, auf den Kochautomaten.



(Abb. 2)

- Geben Sie das vorbereitete Obst, Gemüse, etc. in den Fruchtkorb – füllen Sie ihn jedoch nicht mehr als bis zu ¾. Weitere Details zum Vorbereiten des Entsaftungsguts entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Entsafteraufsatzes oder Ihren Kochbüchern.
- Setzen Sie den Deckel auf den Entsafteraufsatz und vergewissern Sie sich, dass er sauber schließt. Ansonsten wird Energie verschwendet, da der Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Stecker Ihres Einkochautomaten in eine Schukosteckdose.
- Drehen Sie den Thermostatregler **(4)** ganz nach rechts bis zur Markierung „Entsaften".
- Drehen Sie die ggf. vorhandene Zeitschaltuhr **(6)** nach links auf „Dauerbetrieb".
- Stellen Sie bei Betriebsende den Thermostatregler **(4)** auf 0 und ziehen den Stecker Ihres Einkochautomaten.

Wichtig: Bei jedem neuen Entsaftungsvorgang muss Wasser nachgefüllt werden!

KURZ FÜR SIE ZUSAMMENGEFASST

Einkochen

- Kessel füllen **(2)**.
- Deckel aufsetzen **(1)**.
- Stecker in Schukosteckdose.
- Temperatur wählen **(4)**.
- Zeitknopf auf benötigte Einkochzeit stellen **(6)**.
- Kontrolllampe **(5)** leuchtet, Gerät heizt. Der Einkochvorgang läuft automatisch ab. Am Ende der Garzeit schaltet das Gerät ab, die Kontrollleuchte **(5)** erlischt.
- Bei Betriebsende Thermostatregler **(4)** ganz nach links drehen und Stecker ziehen.

Entsaften

- Mindestens 6 Liter Wasser einfüllen.
- Entsafteraufsatz BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) gemäß Abbildung **(Abb. 2)** auf Gerät setzen.
- Entsaftungsgut in Fruchtkorb geben.
- Deckel aufsetzen **(1)**.
- Stecker in Schukosteckdose.
- Thermostatregler **(4)** auf Entsaften stellen.
- Zeitschaltuhr **(6)** auf Dauerbetrieb stellen, Kontrollleuchte **(5)** brennt, Gerät heizt.
- Vor jedem weiteren Entsaftungsvorgang Wasser einfüllen.
- Bei Betriebsende Thermostatregler **(4)** auf 0 stellen, Stecker ziehen.

DER UMWELT ZULIEBE BITTE BEACHTEN

Werfen Sie Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach weg, sondern führen Sie der Wiederverwertung zu.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle erfragen Sie bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

REZEPTE

ÄPFEL

Zuckerzugabe

- Für süße Äpfel:
  300 – 400 g Zucker auf 1 Liter Wasser
- Für saure Äpfel:
  500 – 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser

Zubereitung

Die Äpfel werden geschält, geviertelt und vom Kerngehäuse befreit. Die Apfelstücke nachdem sofort in kaltes Wasser legen. Damit die Früchte nicht anlaufen und braun werden, werden einige Tropfen Zitronensaft hinzugefügt.

Nebenher können Sie die Zuckerlösung laut angegebenem Verhältnis am Herd aufsetzen.

Danach die Früchte in die Gläser füllen und mit der aufgekochten Zuckerlösung übergießen und **30 Minuten bei 90°C einkochen.**

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Zutaten

- 500 g Zucker
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Himbeeren
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Die Himbeeren sorgfältig verlesen und durch ein Sieb streichen. Die Erdbeeren, das Himbeermark und den Zucker vermischen und einige Zeit ziehen lassen. Danach den Zitronensaft hinzufügen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe (1 TL Konfitüre auf einen kalten Porzellanteller geben – geliert es innerhalb kurzer Zeit, so ist es fertig) kochen. Die Konfitüre in die Einkoch- oder Schraubgläser füllen und diese sofort verschließen und **10 Minuten bei 90°C einkochen.**

KAROTTEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorkochen!

Achtung! Erhitzungsdauer variiert:

- für Karotten in Scheiben oder Würfel:
  90 Minuten bei 100°C
- für ganze Karotten:
  120 Minuten bei 100°C

Zubereitung

Schneidet man die Karotten in Scheiben oder Würfel, so eignen sich dazu besonders junge, aber nicht zu kleine Karotten, deren Aroma und Zartheit die große Mühe der Vorbereitung rechtfertigen.

Nachdem das Kraut von den Karotten abgeschnitten wurde, schabt man die obere Haut mit einem Gemüsemesser ab und legt sie sofort in frisches Wasser, damit die schöne Farbe nicht verblasst. Danach die **Karotten in Scheiben oder Würfel** schneiden und in einem Topf etwa 5 Minuten vorkochen. Nun schreckt man sie mit kaltem Wasser ab, füllt sie in die Gläser, übergießt sie mit einer leichten, aufgekochten Salzlösung und kocht die Karotten **90 Minuten bei 100°C** ein.

KALBSROULADEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorbraten!

Zutaten
für 4 – 6 Portionen

- 700 g Kalbskeule
  (ca. 4 – 6 Schnitzel mit je 120 – 150 g)
- 2 Zwiebeln
- 50 g Gewürzgurken
- 50 g magerer Katenschinken
- 2 – 3 El mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- 2 El Öl
- 400 ml Kalbsfond

Zubereitung

Die Schnitzel evtl. flach klopfen. Zwiebeln, Gurken und Schinken fein würfeln. Alles mit dem Senf zu einer glatten Masse verrühren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse jeweils mittig darauf verteilen. Die Seiten einschlagen, die Rouladen fest aufrollen und mit einem Faden umbinden oder mit Hilfe einer feinen Spicknadel die Rouladen durch länglich geschnittene Speckstreifen zusammenhalten.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garschmoren.

Anschließend die Fäden oder Spicknadeln entfernen, die Rouladen in Gläser legen, mit der Bratensoße bis 3 cm unter den Glasrand übergießen und **75 Minuten bei 100°C einkochen.**

ROSINEN-HEFE-KUCHEN IM GLAS

Zutaten

- 500 g Mehl
- ⅛ – ¼ Ltr. Milch
- 3 – 4 Eier
- 80g Zucker
- 12 g frische Hefe oder
  ½ Päckchen Trockenhefe
- etwas Salz
- 150 g Butter
- 200 g Rosinen

Zubereitung

Mit lauwarmer Milch die Hefe anrühren, die geschmolzene, lauwarme Butter, Salz, Zucker und die Eier zugeben und alles miteinander vermischen. Das Mehl übersieben und unterrühren. Den Teig kneten und abschlagen. Über Nacht den Teig zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Teig nochmals geknetet, bis er sich von der Schlüssel löst, dabei werden die Rosinen schnell eingearbeitet.

Anschließend die Sturzgläser gut einfetten und mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen ausstreuen.

Die Gläser bis zur Hälfte mit der Teigmasse füllen, dann noch einmal kurz gehen lassen.

Verschließen Sie die Gläser mit Deckel und Klammern. Backen und Einkochen geschieht gleichzeitig im Heißwasserbad für **120 Minuten bei 100°C.**

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem Bielmeier Einkochautomaten!

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

BIELMEIER®

KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com